

Rolnice od belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg belog mesa
- **50 g** putera
- **100 g** kackavalja
- **1 kašika** senfa
- **1/2 veze** peršuna
- **1 kašičica** soli
- **1 prstohvat** bibera

Za paniranje:

- **200 g** brašna
- **200 g** prezli
- **3** jajeta
- **1 kašičica** soli

Priprema

U ciniji izmešati omekšali puter, narendan kackavalj, senf, peršun, so i biber. Smesu staviti na aluminijumsku foliju. Napraviti valjak dužine 8 cm, pa staviti u zamrzivac na pola sata.

Belo meso iseci na 8 parcadi, pa rastanjiti cekicem za meso i zaciniti. Na svako parce mesa staviti 1/8 fila, pa urolati i pricvrstiti cackalicama.

Svaku rolnicu uvaljati u brašno, pa u jaja i u prezlu, pa ponoviti (opet u brašno, jaje i prezlu) pa peci u tiganju u zagrejanom ulju.

Služiti uz prilog i salatu po želji.

Savet

Brzo, ukusno i sono jelo. Prijatno :)